

KOCHKURSE FÜR HERZHAFTE GERICHTE MIT OBST



Die bodenständige Küche von früher mit regionaltypischen Zutaten aus dem saisonalen Streuobstgarten gemeinsam neu entdecken.

Lernen Sie, in den späten Herbst- und Wintermonaten des Gartenjahres, mit saisonalem Obst zu kochen. Gemeinsam bereiten wir mit originalen Zutaten hausgemachte Spezialitäten zu, denen die frischen und eingeweckten Schätze aus dem Streuobstwiesenertrag von Reginas Gartenvielfalt das Besondere verleihen. Dabei erhalten Sie Einblicke in das alte Wissen der traditionellen, ländlichen Bauernküche sowie nützliche Tipps und Tricks zu den geschmacklichen Besonderheiten von Obst in altbekannten Gerichten.

Meine Auswahl an winterlichen Gerichten von Januar bis Februar 2022:

- * Gefüllte Knödel mit Pfälzer Trüffel oder Balsamico-Zwetschgen
- * G'schmelzte, g'schabte Spätzln mit Geißhirtle-Birnen und süßem Joghurt
- * Dampfnudel mit Mispel-Weinsoße/ Schüttel-Johann mit Marzipan-Mohn
- * Gefüllte Buchteln mit Wildkirsche/ Zwetschgen-Latweg, Rotwein & Minze
- * Gedidschde-gedadschde mit Quittenmus und Schmand
- * Kartoffelgratin mit Geißhirtle, Grana-Padano-Parmesan und Kräuter-Joghurtsauce
- * Topfenockerl mit Holunderbeer-Rotwein-Birnen-Zwetschgen-Kompott

Meine Auswahl an herbstlichen Gerichten im Oktober 2022:

- * Apfelstrudel mit Schmand und Vanilleeis
- * Topinambursuppe mit Orange und Nüssen, indisch scharf, im Nachgang...
- * Topinambur-Apfelspeise
- * Buwespitzeln mit Zwetschgenröster und Mohn

Die Kurse finden auf Anfrage statt.

Teilnehmer: 2-4 Personen, 40 € pro Person

Dauer: etwas länger als übliches Kochen, weil selbstgemacht.

Nach Terminvereinbarung ist eine schriftliche Anmeldung erforderlich.

Die Kurse sind unter Coronaauflagen durchführbar.

Ich freue mich auf Sie!